



Horaires

lundi: uniquement le midi
mardi au vendredi: midi et soir
samedi : uniquement le soir

Formule

Servie tous les jours à midi,
du lundi au vendredi


Salade ou soupe d'accueil
+ plat du jour 19.-

Contact

Retrouvez-nos plats du jour
sur Facebook 

ou

inscrivez-vous à notre newsletter

Suivez nous sur Instagram 

entrée / plat

Entrées

Caprice de banane plantain au gingembre (<i>vegan</i>)	18.-
Saladine exotique (avocat, mesclun, cœur de palmier)	12.-
Pepper soupe (soupe épicée à base de viande de chèvre)	22.-/32.-
Velouté de légumes de saison, parfumé à l'huile de truffe (<i>sans gluten</i>)	18.-

Entrées à partager

Accras de poisson et son bouquet de salade	18.-/32.-
Koliko de manioc ou d'igname	7.-
Alloco (bananes plantain)	7.-

Plats végétariens

Attieké (couscous de manioc) aux petits légumes et bananes plantains (<i>vegan et sans gluten</i>)	26.-
Djolof rice aux légumes (<i>vegan</i>)	25.-

Poissons

Papillon de bar grillé au sel black lava, sauce moyo	39.-
Filets de perche meunière, sauce tartare	35.-
Djolof rice au poisson et aux légumes	35.-

Viandes

Souris d'agneau aux saveurs d'Afrique	35.-
Cocotte de poulet mafé (cacahuètes)	32.-
Couscous au poulet ou agneau	35.-

Garnitures pour poissons et viandes (sauf couscous)

- 1ère garniture: farandole de légumes de saison
- 2ème garniture à choix:
attiéké (couscous de manioc), pommes allumettes, riz ou bananes plantain

Spécialités

Djolof rice à l'agneau et aux légumes	35.-
Fufu (purée à base de farine de banane plantain), sauce claire ou mafé, viande de chèvre ou poulet (à choix) (<i>min. 2 pers</i>)	39.- /pers
Fufu végétarien, sauce mafé (<i>vegan</i>) (<i>min. 2 pers</i>)	28.- /pers

Un clin d'œil pour les petits...

Filets de perche meunière, frites	12.-
Nuggets de poulet, frites	10.-

Menu potences (minimum 2 personnes)

Saladine d'accueil en entrée

POTENCE DE FILET DE BŒUF FLAMBE AU WHISKY

(200g par pers.)

49.- par pers.

avec riz, pommes allumettes et bananes plantain

POTENCE DE KANGOUROU FLAMBE AU WHISKY

(200g par pers.)

46.- par pers.

avec riz, pommes allumettes et bananes plantain

POTENCE MOITIE-MOITIE (BOEUF/ KANGOUROU) FLAMBE AU WHISKY

(200g par pers.)

49.- par pers.

avec riz, pommes allumettes et bananes plantain

MENU DECOUVERTE

(midi et soir)

Chf 55.-

Accras de poisson et son bouquet de salade

* * *

Attieké (couscous de manioc) aux petits légumes et bananes plantains
(*vegan et sans gluten*)

ou

Djolof rice aux légumes (*vegan*)

* * *

Salade de mangue fraîche et sa boule de glace

ou

Café gourmand
(1 café et 3 douceurs)

MENU AWALE

(midi et soir)

Chf 69.-

Pepper soupe
(soupe épicée à base de viande de chèvre)

* * *

Djolof rice au poisson et aux légumes

ou

Djolof rice à l'agneau et aux légumes

* * *

Mango-cotta et son coulis de fruits rouges

ou

Café gourmand
(1 café et 3 douceurs)

Desserts

Café gourmand (1 café et 3 douceurs)	13.-
Mango-cotta et son coulis de fruits rouges	13.-
Salade de mangue fraîche et sa boule de glace	13.-
Mousse au chocolat de Tanzanie 75%	12.-
Crème brûlée aux fruits exotiques et sa boule de glace	13.-
Boule de glace (la boule)	4.-
Dessert du jour	10.-

*Provenance des viandes: Suisse, France et Nouvelle-Zélande
Provenance des poissons: perches (Pologne), bar et daurade (France),
encornets (Thaïlande), thon (Sri Lanka)*

*Pour plus d'informations sur les allergènes dans nos plats,
veuillez vous adresser à notre personnel.*

Les prix sont en CHF, service et TVA compris

BON APPETIT !

Le soleil qui brille n'ignore pas un village parce qu'il est petit.

Proverbe africain